



Côtelettes de porc au beurre noisette à la sauge

avec brocolis rôtis et salade de pommes de terre citronnée

VARIÉTÉ 30 minutes



Côtelettes de porc, désossées



Pomme de terre à chair jaune



Ciboulette



Sauge



Brocoli, en fleurons



Crème sure



Citron

BONJOUR SAUGE!

Une herbe feuillue et pelucheuse à l'arôme parfumé.

Bon départ

Avant de commencer, préchauffer le four à 450 °F, puis laver et sécher tous les aliments.

Sortez

2 plaques à cuisson, grand bol, cuillères à mesurer, essuie-tout, grande poêle antiadhésive, zesteur

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Côtelettes de porc, désossées	340 g	680 g
Pomme de terre à chair jaune	300 g	600 g
Ciboulette	7 g	14 g
Sauge	7 g	7 g
Brocoli, en fleurons	227 g	454 g
Crème sure	6 c. à table	12 c. à table
Citron	1	2
Beurre non salé*	2 c. à table	4 c. à table
Huile*		
Sel et poivre*		

* Pas inclus dans la boîte

** Cuire à une température interne minimale de 71°C/160°F; la taille affecte le temps de cuisson.

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque sac-repas!

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également les œufs, le poisson, les crustacés, les fruits de mer, le lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.

Nous joindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



1. RÔTIR LES POMMES DE TERRE

Couper les **pommes de terre** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque à cuisson, arroser les **pommes de terre** de **1 c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers), puis **saler** et **poivrer**. Rôtir au **centre** du four en remuant à mi-cuisson jusqu'à ce qu'elles soient brun doré, de 25 à 28 min.



4. CUIRE LE PORC

Pendant que le **brocoli** rôtit, sécher le **porc** avec un essuie-tout. **Saler** et **poivrer**. Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen, ajouter **1 c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers), puis le **porc**. Poêler jusqu'à ce qu'il soit brun doré et entièrement cuit, de 6 à 8 min par côté. ****** Réserver le **porc** dans une assiette et couvrir pour garder chaud.



2. PRÉPARATION

Pendant que les **pommes de terre** rôtissent, hacher grossièrement **1 ½ c. à table de feuilles de sauge** (doubler pour 4 pers). Hacher finement la **ciboulette**. Zester le **citron**, puis le couper en quartiers. Couper le **brocoli** en bouchées moyennes.



5. PRÉPARER LA SAUCE

Dans la même poêle à feu moyen-doux, ajouter **2 c. à table de beurre** (doubler pour 4 pers) et faire cuire en tournoyant jusqu'à ce qu'il fonde et mousse, puis brunisse et dégage une odeur de noix, de 2 à 4 min. **(ASTUCE: attention de ne pas le brûler!)** Retirer la poêle du feu et incorporer la **sauge**.



3. RÔTIR LE BROCOLI

Sur une autre plaque à cuisson, arroser le **brocoli** de **1 c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers). **Saler** et **poivrer**. Rôtir sur la grille du **haut** en remuant à mi-cuisson jusqu'à ce qu'il soit brun doré, de 8 à 10 min.



6. FINIR ET SERVIR

Dans un grand bol, combiner la **crème sure**, la **ciboulette**, le **zeste de citron** et les **pommes de terre**. **Saler** et **poivrer**. Répartir le **porc**, le **brocoli** et les **pommes de terre** dans les assiettes. Napper de **sauce à la sauge**. Arroser du jus d'un **quartier de citron**, au goût.

Le souper, c'est réglé!